



料理長 高橋 瑞帆 Maître de cuisine Takahashi Mizuho

慶沢園

MENU KEITAKU-EN

240

Un Omakase tout en retenue, comme une brise sur l'eau

Le Chef propose ici une version épurée de l'Omakase, où chaque geste compte, où chaque bouchée devient un instant suspendu.

Ce menu est un voyage délicat, une partition discrète, inspirée par les paysages calmes et soignés des jardins japonais.

Le parcours se compose ainsi

- Trois émotions salées, comme des préludes à la contemplation
- Une collection de dix nigiris, préparés avec rigueur et intuition
- Trois douceurs sucrées, fines comme un pétale au vent.

*Chaque assiette est un paysage. Chaque saveur, un souvenir.
Keitaku-En est une halte, un souffle, un hommage à l'instant présent.*

握り寿司コレクション

MENU COLLECTION

260

Une odyssée de gestes, un hommage à la précision

Ce menu est une invitation à découvrir l'essence pure du sushi nigiri, un art de la coupe et de l'équilibre, où le riz et le poisson dialoguent dans un silence maîtrisé.

Le Chef vous dévoile une partition en quatorze mouvements, comme un recueil de poèmes comestibles.

L'expérience s'offre comme un chemin sensible et précis, où chaque nigiri incarne un instant suspendu, sculpté avec justesse.

Chaque nigiri est une œuvre en soi, reflet d'une tradition transmise, d'un geste répété, jusqu'à la perfection du présent.

小石川後樂園

MENU KOISHIKAWA KORAKU-EN

360

Un Omakase tout en justesse, comme une note suspendue dans le silence

マテ貝、紫蘇と昆布のアイス
雲丹と生姜のマヨネーズ

Couteau glacé de shiso et kombu,
Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise
Au gingembre

帆立貝の貝柱と花の
ヴィネグレット

Noix de coquille Saint-Jacques vivifiée d'une
Vinaigrette de reine des prés

烏賊のタリアッテル、
金柑とアーモンド

Tagliatelles et foie de seiche assaisonnés de
kumquat et d'amandes

海のコンソメ、フォアグラ、
オレンジの香り

Consommé simple iodé et foie gras
Rafraîchi à l'orange

刺身

Sashimis

寿司コレクション

Collection de sushis nigiri

昆布のなめらかプリン、
サフラン香るキャラメル

Crème soyeuse au kombu,
Caramel au pistil de safran

手長エビの炙り

Langoustine au feu et algue croustillante

コンソメ

Consommé

葛餅、パイナップルの
エクストラクション生姜風味

Extraction d'ananas au gingembre,
Kuzu Mochi

栗とウイスキーのモナカ、
柑橘のコンディメン

Monaka marron et whisky, condiment
Aux agrumes

紫蘇のクルスティヨン、
洋梨と酒のグラス

Cristalline de shiso glacé aux poires et saké

水出しコーヒー、
海藻バターのクルスティヨン
ジャスミン茶のクリーム

Cold Brew « Calima » provenant de la Finca El
Paraiso (Colombie)
Croustillant au beurre d'algues, crème de jasmin

スペシャルティ SPÉCIALITÉS

手巻き

TÉMAKI

30

ラングステイヌの炭焼き

Langoustine au feu de bois
ou

大トロの握り

Thon gras et shiso au riz vinaigré

厳選食材 握り1貫から

SUSHIS, SERVIS À LA PIÈCE
(En complément d'un menu)

刺身

Sashimis

35

鱸

Bar Ike-Jime

16

烏賊

Seiche

12

ハマチ

Sériole

14

サバ

Maquereau

12

赤身

Thon rouge

14

中トロ

Thon mi-gras

18

大トロ

Thon Gras

25

鯛

Daurade

14

ヒメジ

Rouget

12

川カマスの卵

Œufs de brochet fumé

16

和牛のタルタル

Tartare de Wagyu

25

キャビア

Caviar

34

ACCOMPAGNEMENT VINS ET SAKÉS

À chaque étape du voyage, un verre soigneusement choisi prolonge l'émotion.

Des vins à l'équilibre précis, des sakés aux textures pures : chaque accord révèle une autre facette de la saveur, en harmonie avec le geste du chef.

Un dialogue silencieux entre le liquide et la matière, guidé par l'instant.

Accords découverte

慶沢園	Keitaku-en	130
コレクション	Collection	110
おまかせ	Omakase	180

Accords exception

慶沢園	Keitaku-en	280
コレクション	Collection	220
おまかせ	Omakase	390

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002
L'Abyse ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles - France, bovines - Japon , et porcines - Italie.
Prix nets en euro, service compris
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.